



УНИВЕРСИТЕТ ЗА НАЦИОНАЛНО И СВЕТОВНО СТОПАНСТВО

СТАНОВИЩЕ

От: *проф. д-р Еленита Кирилова Великова;*
УНСС, КАТЕДРА „ИКОНОМИКА НА ТУРИЗМА“;
Научна специалност „Икономика и управление (Туризъм)“

Относно: *дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен*
„доктор“ в професионално направление 3.8 Икономика, по научна
специалност „Икономика и управление (туризъм)“ в СА „Д. А. Ценов“ –
Свищов.

Автор на дисертационния труд: *Галя Колева Монева*
Тема на дисертационния труд: *Ресторантьорският меню инженеринг за*
целите на управлението на приходите

Основание за представяне на становището: участие в състава на научното жури по защита на дисертационния труд съгласно Заповед № 629/27.06.2024 г. на Ректора на СА „Д. А. Ценов“ – Свищов и Решение от първото заседание на научното жури, проведено на 04.07.2024 г.

I. Общо представяне на дисертационния труд

Дисертационният труд е с общ обем от 243 страници компютърно набран текст. От тях 228 страници са увод, основен текст и заключение, 8 страници – списък на използваната литература, 3 страници приложения и една страница декларация за оригиналност. Библиографският апарат включва 158 литературни източника на български и чуждестранни автори. В текста се съдържат 23 таблици и 33 фигури. В структурно отношение трудът е съставен от три глави, увод и заключение. В тях последователно са разгледани същността и особеностите на ревеню мениджмънта и меню инженеринга и са изследвани възможностите за прилагане на меню инженеринг в ресторантьорския бизнес в България, като предложеният модел е апробиран към два реални обекта от ресторантьорската индустрия.

Темата на дисертационния труд е формулирана добре. Значимостта и актуалността ѝ са ясно обосновани, предвид условията на икономическа и политическа нестабилност, в които оперира съвременният ресторантьорски сектор в страната. Докторантът защитава становището, че „Прилагането на ревеню мениджмънт и меню инженеринг води до по-добро управление на приходите, което увеличава финансовата стабилност на ресторантите.“ Целта на дисертационния труд е „да се анализира и изследва ролята на ресторантьорския меню инженеринг в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес, с оглед на постигане на оптимални приходи и повишаване на конкурентоспособността на предприятията.“ От така определената цел, са изведени и пет изследователски задачи.

Предметът и обектът на изследване са добре дефинирани, целта и задачите са коректно изведени, като прецизно отразяват извършената изследователска работа от докторанта. Дисертационната теза, че „прилагането на концептуален модел за меню инженеринг, който отчита спецификата на ресторантьорския бизнес в условията на динамични икономически процеси, може да бъде полезен инструмент за управление на

приходите и повишаване на конкурентоспособността на предприятията“, е развита и доказана. Със своите достойнства се отличават методологията на изследването, възможностите за изпълнението му и вероятността за постигане за нови научни знания и приноси, ограниченията на обекта и предмета, както и системата от измерители и показатели за анализ, оценка и прогноза и източниците на информационно осигуряване. Изложението и използваната литература показват, че докторантът се е запознал със значителен брой литературни източници. На структурата на дисертационния труд може да се даде много добра оценка.

II. Преценка на формата и съдържанието на дисертационния труд

В дисертационния труд могат да бъдат очертани редица предимства, които са с научен и практико-приложен характер. Първоначално логично са изяснени терминологично включените в дисертацията термини, въз основа на които в последствие са направени всички анализи и изследвания. Изведена е спецификата на ревеню мениджмънта и е анализирано актуалното му състояние. Дефинирана е взаимовръзката между ревеню мениджмънта и меню инженеринга. В основата на втора част от дисертацията е заложен инструментариум за приложение на меню инженеринга за реализиране на целите на ревеню мениджмънта в ресторантьорския бизнес. Анализът на теоретичните и практико-приложните концепции и съществуващи модели са основа за предложени в края на втора глава концептуален модел за меню инженеринг. Въз основа на интервюта, анкети, лични наблюдения, изследвания и анализ е апробиран разработеният модел в два реално работещи ресторанта в страната. Анализът на резултатите дава възможност за извеждане на коректни, научно-обосновани и практико-приложни изводи за развитието на сектора във връзка с предлагането на конкретни мерки по оптимизация на менюто.

Изведеният методически инструментариум дава възможност на докторант Монева да постигне поставената в дисертационния труд основна цел и да реши набелязаните задачи. Разработването на труда определя ролята на ресторантьорския меню инженеринг в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес. Предложената методика за изследване на по-доходоносните асортименти от менюто и тяхното правилно разпределение в него може да допринесе до оптимизация на приходите и повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорските обекти.

По вид и брой представените публикации съответстват на обявените от докторанта в приложения списък. Общо са представени пет публикации – две студии, една статия и два доклада. Считам, че тези публикации представят реално постиженията на докторанта и са достатъчно представителни, за да ги огласят пред академичната общност и заинтересованите делови кръгове от практиката.

Авторефератът достоверно възпроизвежда съдържанието на труда. Подготвен е в обем от 49 страници компютърно набран текст и е съставен от осем части, които в максимална степен отразяват изследователската работа на докторанта.

III. Научни и научно-приложни приноси на дисертационния труд

В дисертационния труд могат да бъдат отчетени редица приноси с научен и практико-приложен характер. Приемам направената от докторант Монева справка за приносите, считам, че самооценката ѝ е правилна. Особено ценен за практиката е разработеният авторов концептуален модел за меню инженеринг, който успешно може да се прилага като работещ инструмент към обектите от българската ресторантьорска индустрия.

IV. Въпроси по дисертационния труд

С цел достойна защита имам следния въпрос към докторанта: защо избира да доразработи съществуващия модел за оптимизация на процеса на меню инженеринг на Касавана и Смит?

V. Обобщена оценка на дисертационния труд и заключение

В дисертационния труд са поставени ясни цели и задачи, които докторант Монева безспорно е постигнала и изпълнила. Анализите са коректни, препоръките обосновани и произтичащи от резултатите от изследването. Докторантът демонстрира умения за задълбочен и аргументиран анализ, обобщения и критично мислене. Анализиранията дисертация представлява творческо постижение, което като тематика, теоретични обобщения, изводи и препоръки има своето безспорно значение за теорията и практиката в ресторантьорството.

Всичко това ми дава основание да предложа на уважаемите членове на научното жури да присъдят на Галя Колева Монева образователната и научна степен „доктор“ по научна специалност „Икономика и управление (Туризм)“, професионално направление 3.8. Икономика.

Дата: 30.08.2024 г.

Изготвил становището:
(проф. д-р Еленита Великова)